

แผนการฝึกวิทยากร หน่วย บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย ระดับชั้น ปวส. ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
ตำแหน่งงาน งานครัวสุกี้

งานหลัก การจัดเตรียมงานรอบเช้า ถึง ร้านเปิดบริการ/ การจัดการอาหารประเภทต่างๆ/การรับสินค้าจากครัวกลาง/การทำความสะอาดบริเวณต่างๆ

งานย่อย ทำความสะอาดพื้นที่ปฏิบัติงานทำก่อนเตรียมงาน/ เตรียมสินค้าชนิดต่างๆ โดยคลายความเย็นถูกต้อง เหมาะสำหรับการขายตามลักษณะ ของสินค้า เวลาฝึก : 14 สัปดาห์

ครูฝึก ตำแหน่ง หน่วยงาน บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ที่	จุดประสงค์	ระดับความสามารถ			หัวข้อเรื่อง	วิธีการสอน	เครื่องมือ อุปกรณ์ สื่อการสอน	วิธีประเมิน
		พื้นฐาน	ปฏิบัติ	ประยุกต์				
1	เพื่อให้ นักศึกษาสามารถอธิบายขั้นตอนการเตรียมงานครัวสุกี้ได้ถูกต้อง	✓	✓	✓	1.1. ทำความสะอาดพื้นที่ปฏิบัติงานทำก่อนเตรียมงาน 1.2. เตรียมสินค้าชนิดต่างๆ โดยคลายความเย็นเหมาะสำหรับการขายตามลักษณะของสินค้า	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง
2	เพื่อให้ นักศึกษาสามารถจัดอาหารประเภทต่างๆ ปริมาณแต่ละชนิดให้มีรูปแบบสวยงามและเหมาะสม	✓	✓	✓	2.1. ประเภทซ่งน้ำหนัก 2.2. ประเภทชิ้น 3 ชิ้น/ 4ชิ้น/ 5ชิ้น/ 6ชิ้น/ 7ชิ้น 2.3. ประเภทผัก ผักกาด/ ผักบุ้ง/ คื่นไจ้/ ต้นหอม/ กวางตุ้ง/ ปวยเล้ง/ ตั้งอ้อ /ชุดผักสุขภาพ	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง
3	เพื่อให้ นักศึกษาเข้าใจในขั้นตอนการปฏิบัติงานระหว่างวัน และการทำความสะอาดอุปกรณ์ ตู้เย็นและพื้นต่างๆ	✓	✓	✓	3.1 การเตรียมอาหารสด อาหารแระเภทของแห้ง ประเภทผักต่างๆ และการรักษาคุณภาพอาหาร 3.2. เก็บล้างอุปกรณ์ตามความเหมาะสม ไม่กระทบลูกค้า และขัดทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง

แผนการฝึกอบรมรายหน่วย บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย ระดับชั้น ปวส. ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

ตำแหน่งงาน งานครัวขนม

งานหลัก การเตรียมงานรอบเช้า/การจัดเก็บสินค้าจาก CK3 /CK4/ ขั้นตอนการทำขนมหวานแต่ละชนิดออกบริการลูกค้า/ การทำความสะอาดพื้นที่และอุปกรณ์ต่างๆ

งานย่อย จัดทำความสะอาดพื้นที่ที่ขณะปฏิบัติงาน/ เตรียมงานขนมทุกประเภทใส่ภาชนะเก็บแช่ตู้เย็นทันที/ การจัดเก็บขนมหวาน และขนมประเภทชนิดต่างๆ เวลาฝึก : 14 สัปดาห์

ครูฝึก ตำแหน่ง หน่วยงาน บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ที่	จุดประสงค์	ระดับความสามารถ			หัวข้อเรื่อง	วิธีการสอน	เครื่องมือ อุปกรณ์ สื่อการสอน	วิธีประเมิน
		พื้นฐาน	ปฏิบัติ	ประยุกต์				
1	เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงข้อปฏิบัติในการแต่งการ และการเตรียมงาน ได้อย่างถูกต้อง	√	√	√	1.1. การแต่งกาย 1.2. การเตรียมงานรอบเช้า	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง
2	เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงการจัดเก็บสินค้า ได้อย่างถูกต้อง	√	√	√	1.1. การจัดเก็บสินค้าจาก CK3/ CK4 1.2. การจัดเก็บผลไม้ที่แช่ตู้ 1.3. การจัดเก็บผลไม้ไม่แช่เย็น (ภาชนะต้องสะอาดแยก เก้า-ใหม่)	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง
3	เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงขั้นตอนการทำขนมหวานแต่ละชนิดออกบริการลูกค้า	√	√	√	1.1. การทำขนมทุกชนิด 1.2. การทำเครื่องคั้นทุกชนิด 1.3. การทำไอศกรีมทุกชนิด	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง

แผนการฝึกอบรมหน่วย บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย ระดับชั้น ปวส. ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
 ตำแหน่งงาน งานครัวเปิด

งานหลัก ขั้นตอนการเตรียมงานรอบเช้าถึงร้านเปิดบริการ/ ขั้นตอนการปฏิบัติงานระหว่างวัน/ ปริมาณอาหาร รูปแบบอาหารการจัดเรียง สูตรอาหารถูกต้อง

งานย่อย ทำความสะอาดเสตชั่ง/ การเตรียมงานปฏิบัติถูกต้องทันเวลา/ การนำอาหารคลายความเย็นเตรียมขาย/ การอุ่นอาหาร การรักษาคุณภาพอาหาร เวลาฝึก : 14 สัปดาห์

ครูฝึก ตำแหน่ง หน่วยงาน บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ที่	จุดประสงค์	ระดับความสามารถ			หัวข้อเรื่อง	วิธีการสอน	เครื่องมือ อุปกรณ์ สื่อการสอน	วิธีประเมิน
		พื้นฐาน	ปฏิบัติ	ประยุกต์				
1	เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึง ขั้นตอนการเตรียมงาน การปฏิบัติงานระหว่างวัน และการจัดเรียงปริมาณอาหาร สูตรอาหารได้ถูกต้อง	✓	✓	✓	1.1. การเตรียมงานปฏิบัติถูกต้องทันเวลาพร้อมบริการให้กับลูกค้า 1.2. ขั้นตอนการเตรียมอาหารคลายความร้อน และการรักษาคุณภาพของอาหารระหว่างวัน	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง
2	เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงการจัดเรียงปริมาณอาหาร รูปแบบอาหาร สูตรอาหารถูกต้อง	✓	✓	✓	1.1. ประเภทเป็ดย่าง, หมูแดง, หมูกรอบ 1.2. ประเภทจานเล็ก/ จานใหญ่/ และใส่กล่อง 1.3. ประเภทซี่โครง, เนื้อเป็ดย, น่องไก่ 1.4. ประเภทพะหนี่, ข้าวหน้าต่าง ๆ, เกี้ยวต่าง ๆ	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง
3	เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงการทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆ ใช้ในระหว่างวันได้ถูกต้อง	✓	✓	✓	1.1. การทำความสะอาดอุปกรณ์ต่าง ๆ 1.2. ความมีอนามัยในการปฏิบัติงาน 1.3. การปฏิบัติกิจกรรมประจำสัปดาห์	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง

แผนการฝึกหน่วย บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย ระดับชั้น ปวส. ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
ตำแหน่งงาน งานครัวล่าง

งานหลัก ขั้นตอนการทำความสะอาดรอบเช้า ถึงร้านเปิดบริการ ปฏิบัติได้ถูกต้อง/ การปฏิบัติงานตลอดทั้งวัน/ ความสะอาดของอุปกรณ์ทุกชนิด/ การเก็บงานรอบปิดร้าน
งานย่อย การเตรียมอุปกรณ์ก่อนเปิดร้าน/ การล้างอุปกรณ์ ปฏิบัติตามขั้นตอน การล้างถูกต้องทุกชนิด/ ตรวจสอบไม่มีคราบอาหาร การติดขัดของอุปกรณ์ เวลาฝึก : 14 สัปดาห์
ครูฝึก ตำแหน่ง หน่วยงาน บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ที่	จุดประสงค์	ระดับความสามารถ			หัวข้อเรื่อง	วิธีการสอน	เครื่องมือ อุปกรณ์ สื่อการสอน	วิธีประเมิน
		พื้นฐาน	ปฏิบัติ	ประยุกต์				
1	เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงขั้นตอนการทำความสะอาดรอบเช้า ถึง ร้านเปิดบริการ ปฏิบัติได้ถูกต้อง	√	√	√	1.1. การเตรียมอุปกรณ์ใช้งานมีพร้อมก่อนเปิดร้าน 1.2. การเตรียมเครื่องล้างจานก่อนเปิดร้านรุ่นต่าง ๆ	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง
2	เพื่อให้นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานตลอดทั้งวัน ได้อย่างถูกต้อง และมีประสิทธิภาพ	√	√	√	1.1. การล้างอุปกรณ์แต่ละชนิดต้องปฏิบัติตามขั้นตอนการล้างถูกต้องทุกชนิด 1.2. การล้าง การจัดเรียง	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง
3	เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงการเก็บงานรอบปิดร้าน ได้อย่างถูกต้อง	√	√	√	1.1. ล้างอุปกรณ์หมดวันต่อวัน 1.2. ทำความสะอาดพื้นที่ปฏิบัติงานให้สะอาด 1.3. ล้างบ่อดักไขมัน ให้สะอาดถูกต้องตามขั้นตอน 1.4. ทำความสะอาดเครื่องล้างจานตามขั้นตอน	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง

แผนการฝึกอบรมหน่วย บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย ระดับชั้น ปวส. ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

ตำแหน่งงาน งานครัวซาลาเปา

งานหลัก การเตรียมงานรอบเช้า/ การปฏิบัติงานระหว่างวัน

งานย่อย ทำความสะอาดสเตชัน พื้นที่ปฏิบัติงาน/ การเตรียมเตา/ การเตรียมนึ่งแข่งอาหาร/ เตรียมน้ำซุปรต่างๆ/ การตัดแต่งปอเปี๊ยะสด เวลาฝึก : 14 สัปดาห์

ครูฝึก ตำแหน่ง หน่วยงาน บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ที่	จุดประสงค์	ระดับความสามารถ			หัวข้อเรื่อง	วิธีการสอน	เครื่องมือ อุปกรณ์ สื่อการสอน	วิธีประเมิน
		พื้นฐาน	ปฏิบัติ	ประยุกต์				
1	เพื่อให้นักศึกษาสามารถเตรียมงานรอบเช้า และปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง	√	√	√	1.1. การทำความสะอาดสเตชัน พื้นที่ปฏิบัติงาน 1.2. การเตรียมงานอุปกรณ์ และอาหารแต่ละชนิด	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง
2	เพื่อให้นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานระหว่างวัน ได้อย่างมีคุณภาพ	√	√	√	1.1. การจัดเรียงอาหารใส่แข่ง 1.2. การนึ่ง/ การทอด และการอุ่นอาหาร 1.3. การเก็บงานรอบปิดครัว	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง

แผนการฝึกอบรมหน่วย บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย ระดับชั้น ปวส. ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
ตำแหน่งงาน งานลือคน้ำจิ้ม - ลือคน้ำชา

งานหลัก การเสิร์ฟน้ำจิ้มสุกี้/ การเสิร์ฟ พริก-กระเทียม-มะนาวให้ลูกค้า/ ลือคน้ำชา/ การเสิร์ฟน้ำชา/ การเสิร์ฟน้ำดื่มเป็นขวด

งานย่อย เทน้ำจิ้มสุกี้ทำการเสิร์ฟให้ลูกค้า/ พนักงานต้องเข็นรถเข้าไปใกล้โต๊ะลูกค้า/ จัดเตรียมเหยือกน้ำชา, น้ำแข็ง ไว้บนรถเข็นบริการ เวลาฝึก : 14 สัปดาห์

ครูฝึก ตำแหน่ง หน่วยงาน บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ที่	จุดประสงค์	ระดับความสามารถ			หัวข้อเรื่อง	วิธีการสอน	เครื่องมือ อุปกรณ์ สื่อการสอน	วิธีประเมิน
		พื้นฐาน	ปฏิบัติ	ประยุกต์				
1	เพื่อให้ นักศึกษาสามารถเสิร์ฟน้ำจิ้ม พริก กระเทียม มะนาวลูกค้าได้ถูกต้อง และเหมาะสม	✓	✓	✓	1.1. ทำการเสิร์ฟน้ำจิ้มให้กับลูกค้า 1.2. เทน้ำจิ้มสุกี้โดยให้ปากน้ำจิ้มชิดกับขอบถ้วย 1.3. พนักงานเข็นรถเข้าไปใกล้โต๊ะลูกค้า 1.4. เสิร์ฟด้วยจานรองปฏิบัติงานได้รวดเร็ว	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง
2	เพื่อให้ นักศึกษาสามารถเตรียมอุปกรณ์ต่าง ๆ ก่อนนำน้ำชาเสิร์ฟให้กับลูกค้าได้ถูกต้อง และเหมาะสม	✓	✓	✓	1.1. การจัดเตรียมอุปกรณ์ใช้งาน และแก้วน้ำชาใส่รถเข็นบริการ 1.2. การเตรียมน้ำแข็งใส่แก้ว และการเสิร์ฟน้ำชา 1.3. การเสิร์ฟน้ำดื่มเป็นขวดให้กับลูกค้า	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง

แผนการฝึกอบรมหน่วย บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย ระดับชั้น ปวส. ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

ตำแหน่งงาน งานจดบิล

งานหลัก เตรียมผ้าและอุปกรณ์ใช้สำหรับทำความสะอาด/ การทำความสะอาดโต๊ะรอบเช้า/ การปฏิบัติงานตามขั้นตอน 11 ขั้นตอน ของพนักงานจดบิล/ ขั้นตอนการทอนเงินให้ลูกค้า

งานย่อย เตรียมผ้า และน้ำยาที่ต้องใช้ทำความสะอาด/ จัดอุปกรณ์ต่างๆให้ถูกต้องและครบถ้วน/ ตรวจสอบเงินทอนให้ตรง นำเงินทอนให้ลูกค้า/ เวลาฝึก : 14 สัปดาห์

ครูฝึก ตำแหน่ง หน่วยงาน บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ที่	จุดประสงค์	ระดับความสามารถ			หัวข้อเรื่อง	วิธีการสอน	เครื่องมือ อุปกรณ์ สื่อการสอน	วิธีประเมิน
		พื้นฐาน	ปฏิบัติ	ประยุกต์				
1	เพื่อให้ นักศึกษาสามารถเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับทำความสะอาดเพียงพอในการใช้งาน และจัดอุปกรณ์ลงโต๊ะได้ครบถ้วนถูกต้อง	✓	✓	✓	1.1. เตรียมผ้า และน้ำยาที่ต้องใช้ทำความสะอาดให้เพียงพอกับการใช้งาน 1.2. จัดอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับบนโต๊ะลูกค้าให้ครบถ้วน และถูกต้อง	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง
2	เพื่อให้ นักศึกษาเข้าใจถึงการปฏิบัติตามขั้นตอน 11 ขั้นตอนของพนักงานจดบิล	✓	✓	✓	1.1. ปฏิบัติงานตามขั้นตอน 11 ขั้นตอนของพนักงานจดบิล	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง
3	เพื่อให้ นักศึกษาสามารถทอนเงินลูกค้าได้อย่างถูกต้อง และครบถ้วน	✓	✓	✓	1.1. ตรวจสอบเงินทอนให้ตรงกับบิล และรับนำไปทอนให้ลูกค้า 1.2. ตรวจสอบสลิปบัตรเครดิตก่อนนำไปให้ลูกค้า เช่น นำสลิปให้ลูกค้าเซ็น นำบิลกลับไปเคชเชียร์	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง

แผนการฝึกอบรมหน่วย บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย ระดับชั้น ปวส. ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

ตำแหน่งงาน งานต้อนรับลูกค้า

งานหลัก การเตรียมงานรอบเช้าก่อนร้านเปิดบริการ/ การปฏิบัติงานระหว่างวัน/ การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า/ การเก็บงานรอบปิดร้าน ถูกต้องไม่มีผลกระทบต่อลูกค้า

งานย่อย เช็ดทำความสะอาดหน้าร้าน/ เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ที่ใช้ในการต้อนรับ/ การยื่นต้อนรับลูกค้า/ การต้อนรับลูกค้าเมื่อลูกค้าด้านในเต็ม/ เก็บงาน เวลาฝึก : 14 สัปดาห์

ครูฝึก ตำแหน่ง หน่วยงาน บริษัทเอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ที่	จุดประสงค์	ระดับความสามารถ			หัวข้อเรื่อง	วิธีการสอน	เครื่องมือ อุปกรณ์ สื่อการสอน	วิธีประเมิน
		พื้นฐาน	ปฏิบัติ	ประยุกต์				
1	เพื่อให้นักศึกษาสามารถเตรียมงานรอบเช้าก่อนร้านเปิดบริการได้ถูกต้อง และครบถ้วน	✓	✓	✓	1.1. ทำความสะอาดบริเวณหน้าร้าน และป้ายต่าง ๆ 1.2. ทำความสะอาดบริเวณต่าง ๆ ภายในร้านให้สะอาด 1.3. เตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการต้อนรับลูกค้า	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง
2	เพื่อให้นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานระหว่างวัน และแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ขณะปฏิบัติงานอยู่ในพื้นที่ได้ถูกต้อง	✓	✓	✓	1.1. การยื่นต้อนรับลูกค้า 1.2. การต้อนรับลูกค้า 1.3. การต้อนรับลูกค้าเมื่อลูกค้าด้านในเต็ม	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง
3	เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงการเก็บงานรอบปิดร้าน ถูกต้องโดยไม่กระทบกับลูกค้าภายในร้านได้เหมาะสม	✓	✓	✓	1.1. เก็บงานตามเวลาที่กำหนด 1.2. เก็บอุปกรณ์และเครื่องมือสื่อสาร 1.3. เตรียมอุปกรณ์ทำความสะอาด	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ปฏิบัติ	เอกสาร/ สื่อของจริง	สังเกตและทดสอบ โดยการประเมินจากสภาพจริง

ระดับความสามารถที่ต้องการ ด้านความรู้ (Knowledge-K), ด้านทักษะ (Skill-S), ด้านเจตคติ (Attitude-A)

พื้นฐาน หมายถึง 1) ความรู้ (Knowledge) ที่จำเป็นในการปฏิบัติหน้าที่ ถ้าไม่มีความรู้ พนักงานไม่สามารถปฏิบัติหน้าที่ที่รับผิดชอบได้อย่างถูกต้อง 2) ทักษะ (Skill) พื้นฐานที่พนักงานควรมี

ปฏิบัติ หมายถึง 1) ทักษะ (Skill) ความสามารถเฉพาะที่จำเป็นในการปฏิบัติหน้าที่ 2) ทักษะ (Skill) ความสามารถที่พนักงานจำเป็นต้องมีในการปฏิบัติงานประจำ

ประยุกต์ หมายถึง 1) การนำความรู้ ทฤษฎี หลักการ แนวคิด มาใช้ประโยชน์ในภาคปฏิบัติ 2) การพัฒนาทักษะ ความสามารถในการปฏิบัติงาน ให้เข้ากับบริบทแวดล้อมหรืองานอื่นได้อย่างเหมาะสม